

REFOGADO À MODA DA CASA

INGREDIENTES

400 g de ervilha torta em vagem
200 g de acem picotado em tiras finas
300 g de macarrao parafuso
2 cebola grande picotadas
2 colher grande de margarina
1 tampa de óleo de azeite virgem
Água para o cozimento do macarrão
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média refogue as ervilhas com 1 tampa de óleo de azeite virgem com metade de uma cebola picada, até o ponto de amolecer e reserve.

Em outra panela, adicione a colher de margarina com as 2 tampas de óleo de azeite virgem, juntamente a carne picada e a metade da cebola da ervilha, restante até o ponto de cozinhar a carne e junte as ervilhas refogadas nessa panela e misture até ficar a carne totalmente cozida e macia e reserve.

Frite a cebola em outra panela e adicione o macarrão e a colher restante de margarina e misture.

Após 1 minuto adicione água até cobrir o macarrão e cozinhe al dente.

Após o cozimento do macarrão, escorra-o e junte à carne e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53301-refogado-a-moda-da-casa.html>